



Quiche din brânză de capră cu baby spanac și morcovi

🕒 40–50 Min. 🍷🍷🍷

Pregătire

- 1 Unge tava și pune aluatul. Preîncălzește cuptorul la 170°C (392°F).
- 2 Folosește o furculiță pentru a face găuri în bază. Într-un bol, combină oul, smântâna de gătit, Veggy Classic și brânza de capră sfărâmată. Toarnă compoziția într-o tavă de quiche.
- 3 Spală morcovii și taie-i în jumătate pe lungime. Spală spanacul.
- 4 Distribuie morcovii, astfel încât toate ingredientele să fie bine acoperite de compoziție. Asezonează cu sare de mare și piper măcinat.
- 5 Coace tarta quiche timp de 35 minute la 170 °C (338 °F) folosind setarea de ventilare.
- 6 Taie tarta quiche în felii, servește pe farfurii și savurează.

Ingrediente 4 Porții

🔹 = Kotányi Produkte

| | |
|-----------------------|--|
| 1 plic | Aluat de quiche gata preparat |
| 5 | Ouă |
| 250 ml | Smântână de gătit |
| 150 g | Brânză de capră |
| 1 lingură | Semințe de pin |
| 200 g | Morcovi baby |
| 1 | Baby spanac, o mână |
| 1 plic | 🔹 Archive: Veggy Classic amestec de aseasonare |
| 1 un vârf de cuțit | 🔹 Sare de mare iodată |
| 1 un vârf de cuțit | 🔹 Piper negru boabe |

